9.028 Kuracie stehná bez kosti pečené na masle
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
kuracie stehná b. k.	6,00	6,00	7,00	7,00	8,00	8,00	9,00	9,00
maslo	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
olej	0,20	0,20	0,40	0,40	0,40	0,40	0,50	0,50
soľ	0,05	0,05	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
grilovacie korenie			0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04
hmotnosť porcie v g	76		92		108		129	
hmotnosť mäsa v g	36		42		48		54	
hmotnosť šťavy v g	40		50		60		75	

Receptúra

Výrobný postup

Umyté porcie kuracieho mäsa osušíme, osolíme, vložíme do vymasteného pekáča, posypeme grilovacím korením, podlejeme vodou a pečieme. Počas pečenia polievame šťavou z výpeku. Upečené kuracie mäso zjemníme maslom.
Príloha: rôzne upravené zemiaky, dusená ryža, zeleninové šaláty, kompót.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	399	96	12,21	5,0	1,2	0,3	0,0	10,4	1,7	0,013	0,0	0,1	0,0	2,6
B	517	124	14,25	7,3	2,5	0,3	0,0	12,9	2,0	0,014	0,1	0,1	0,0	3,0
C	593	142	16,30	8,3	2,5	0,4	0,0	15,6	2,2	0,019	0,1	0,2	0,0	3,4
D	705	169	18,34	10,4	3,1	0,5	0,0	18,3	2,5	0,025	0,1	0,2	0,0	3,8